

Hackpizza ohne Boden

750 g Gehacktes (halb und halb)
Tomatenstücke (aus der Dose)
Pizzagewürz
frische Champions
creme fraiche
frische Tomaten

1. Gehacktes anmachen wie Frikadellen, dünn auf den Springform Boden streichen.
2. Tomatenstücke (aus der Dose) darüber geben.
3. Mit Pizzagewürz bestreuen
4. Frische Champions und frische Tomaten in Scheiben schneiden.
Championsscheiben und Tomatenscheiben darauf geben.
5. Bei 180°C ca. 30 - 40 Minuten backen.
6. Kurz vor dem Servieren etwas creme fraiche darüber geben.